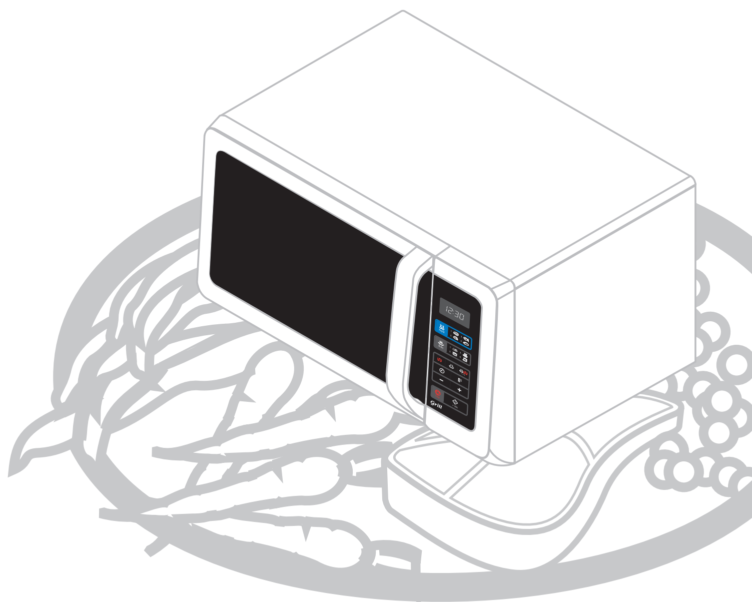
SAMSUNG

MIKROVLNNÁ TROUBA

Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů

GE83H

Údaje o vaření a pečení jsou pouze informativní. Výrobek je určen pro domácí použití.
Záruka zaniká, pokud je přístroj používán jinak než v domácnosti, např. v průmyslu, pohostinství nebo k jiným obchodním účelům.

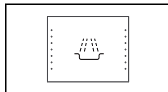




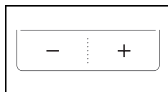
CZ

Stručné a přehledné pokyny

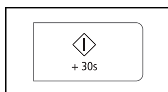
Chcete-li uvařit pokrm



1. Vložte pokrm do trouby.
   Vyberte výkonový stupeň jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka .

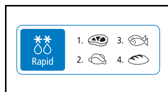


2. Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek (—) a (+).

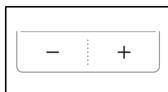


3. Stiskněte tlačítko .
   Výsledek: Začne vaření. Po uvaření pokrmu zazní čtyři zvukové signály.

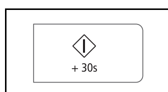
Chcete-li rychle automaticky rozmrazit určitou potravinu



1. Vložte zmraženou potravinu do trouby.
   Jedním nebo vícenásobným stisknutím tlačítka **Rychlé rozmrazování** () zvolte typ pokrmu, který vaříte.

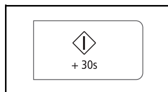


2. Vyberte hmotnost potraviny stisknutím tlačítka (—) a (+).



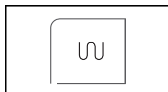
3. Stiskněte tlačítko .

Chcete-li přidat dalších 30 sekund

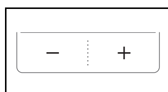


Ponechte pokrm v troubě.
Stiskněte tlačítko **+30 s** jednou či vícekrát podle toho, kolikrát chcete přidat dalších 30 sekund.

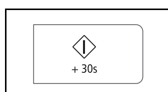
Chcete-li pokrm grilovat



1. Stiskněte tlačítko .

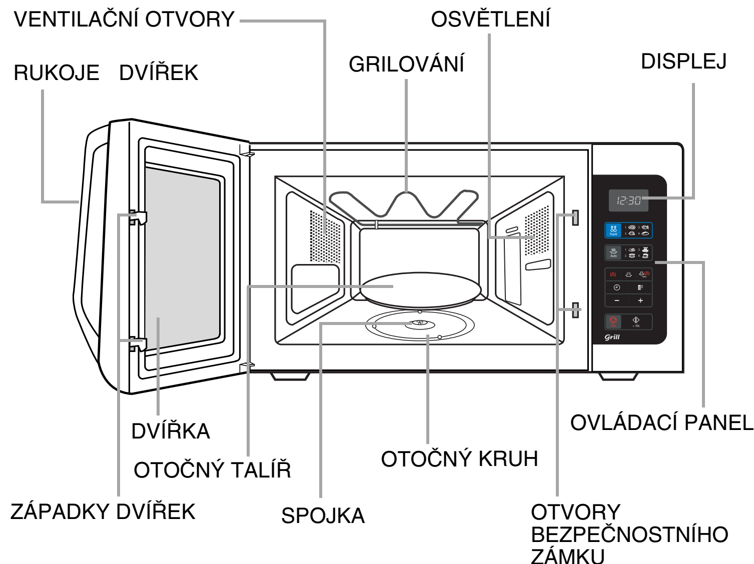


2. Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek (—) a (+).

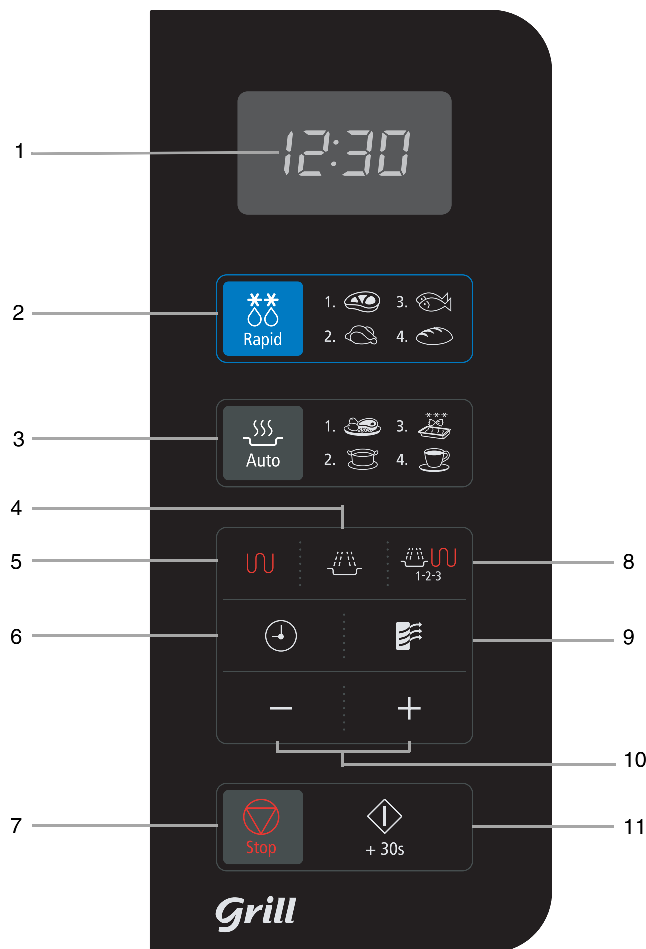


3. Stiskněte tlačítko .

Trouba



Ovládací panel

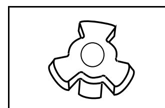


1. DISPLEJ
2. FUNKCE RYCHLÉ AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ
3. VÝBĚR AUTOMATICKÉHO OHŘEVU
4. NASTAVENÍ VÝKONOVÉHO STUPNĚ
5. VÝBĚR REŽIMU GRILOVÁNÍ
6. NASTAVENÍ HODIN
7. TLAČÍTKO ZASTAVIT/ZRUŠIT
8. VÝBĚR KOMBINOVANÉHO REŽIMU
9. TLAČÍTKO ODSTRAŇOVÁNÍ PACHU
10. TLAČÍTKO NAHORU (＋) / DOLŮ (—)
    (Doba ohřevu, hmotnost potraviny a velikost porce)
11. TLAČÍTKO START

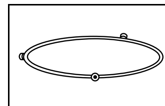
Příslušenství

CZ

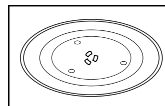
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



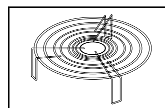
1. **Spojka**, která je již vložena nad hřídel motoru na dně trouby.
   Účel: Spojka otáčí otočným talířem.



2. **Otočný kruh**, který je třeba vložit do středu trouby.
   Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



3. **Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný kruh. Střed otočného talíře musí nasednout na spojku.
   Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



4. **Kovový rošt**, který se pokládá na otočný talíř.
   Účel: Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.

 **NESPOUŠTĚJTE ŽÁDNOU FUNKCI** mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.

CZ

Jak používat tuto příručku

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato Příručka spotřebitele obsahuje mnoho cenných informací o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- ***Bezpečnostní opatření***
- ***Vhodné příslušenství a nádobí***
- ***Praktické rady pro přípravu pokrmů***

V příručce také naleznete Stručné a přehledné pokyny s popisem čtyř základních postupů přípravy pokrmů a zpracování potravin:

- ***Vaření pokrmů***
- ***Automatické rozmrazování pokrmů***
- ***Grilování pokrmů***
- ***Prodloužení doby vaření či rozmrazování***

Na začátku uživatelské příručky naleznete obrázek trouby a hlavně ovládacího panelu, abyste tak mohli snáze najít ovladače.

Detailní postupy využívají tři různé symboly.



Důležité upozornění



Poznámka



Pozor

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

(a) Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.

(b) Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nevkládejte žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby byla dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čistá. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.

(c) Troubu nezapínejte, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:
(1) dvířka (nesmějí být ohnutá),
(2) závěsy dvířek (nesmějí být nalomené ani uvolněné),
(3) těsnění dvířek a povrch těsnění.

(d) Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než příslušně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

Bezpečnostní opatření

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.
TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

Než budete v mikrovlnné troubě připravovat pokrmy, zkontrolujte, zda jsou dodržena následující bezpečnostní opatření.

- Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
  NEPOUŽÍVEJTE žádné kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými ozdobami, napichovací jehly, vidličky apod.
  Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky.

Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.

- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout.
  Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení.
- Menší množství pokrmu vyžaduje kratší dobu vaření nebo ohřívání.
  Při použití běžné doby se pokrm může přehřát a spálit.
- Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.
- V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně. Vzniku zpožděného intenzivního varu lze předejít takto:
  VŽDY nechte pokrm alespoň 20 sekund po vypnutí trouby odstát, aby se mohly vyrovnat rozdílné teploty jednotlivých částí pokrmu.
  Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí.
  Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI:
  * Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.
  * Zakryjte jej čistým suchým obvazem.
  * Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.
- **NIKDY** nenaplňujte nádoby až po okraj a volte nádoby, které jsou nahoře širší než dole, abyste zamezili přetečení tekutiny. Láhve s úzkým hrdlem mohou při přehřátí také explodovat.
  NIKDY neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat.
- Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.
- V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Neohřívejte vzduchotěsné ani vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.
- Troubu je nutné pravidelně čistit a odstraňovat všechny usazené zbytky potravin.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.
- **NEZAKRÝVEJTE** ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby je odváděn horký vzduch.
  Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne. Zůstane pak mimo provoz, dokud dostatečně nevychladne.
- **VŽDY** při vyjímání pokrmu z trouby používejte kuchyňské chňapky, abyste se náhodou nespálili.

Bezpečnostní opatření (pokračování)

- **NEDOTÝKEJTE SE** topných těles ani vnitřních stěn trouby, dokud trouba nevychladne.
- Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby se napájecí kabel nedostal do blízkosti horkých povrchů.
  Pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozená, spotřebič nepoužívejte.
- Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže.

Důvod: Uvolněný horký vzduch nebo pára by mohly způsobit opaření.

- Během provozu trouby můžete zaznamenat „klapnutí" (především při použití funkce rozmrazování potravin).

Důvod: Toto klapnutí je normální při změně elektrického výstupního výkonu.

- **NEZAPÍNEJTE** prázdnou mikrovlnnou troubu. Z bezpečnostních důvodů bude automaticky odpojeno napájení. Troubu můžete normálně použít po nejméně 30minutovém odstavení.
  Nejlepší je vždy ponechat v troubě sklenici s vodou. Voda pohltí mikrovlnnou energii v případě, že bude trouba nedopatřením zapnuta.
- Mikrovlnná trouba nesmí být umístěna ve skříni.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

- Malé děti by **NIKDY** neměly mikrovlnnou troubu používat ani si s ní hrát. Rovněž by neměly být ponechány bez dozoru poblíž zapnuté mikrovlnné trouby. Nad troubou by neměly být uloženy žádné předměty, které by mohly děti zajímat.
- Tento přístroj není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti anebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání trouby dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jejímu používání.
- Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby přístroj nepoužívaly jako hračku.
- Přístroj se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.
- **NEPOUŽÍVEJTE** agresivní abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by poškrábat tyto povrchy a způsobit rozbití skla (pokud je součástí dvířek).

VAROVÁNÍ:
Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba spouštěna, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.

VAROVÁNÍ:
Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.

VAROVÁNÍ:
Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

VAROVÁNÍ:
Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak troubu bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.

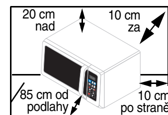
VAROVÁNÍ:
Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.

VAROVÁNÍ:
Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Proto by měly být děti od trouby bezpečně vzdáleny.

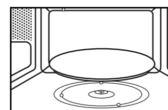
- Z bezpečnostních důvodů nečistěte přístroj parními nebo vysokotlakými čističi.

Instalace mikrovlnné trouby

Troubu umístěte na rovnou plochu ve výšce 85 cm nad podlahou. Tato plocha musí mít dostatečnou nosnost, aby bezpečně unesla hmotnost trouby.



1. Při instalaci trouby zajistěte její přiměřenou ventilaci ponecháním nejméně 10 cm volného prostoru za troubou a po jejích stranách a 20 cm volného prostoru nad ní.



2. Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové materiály. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.
3. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.



Je-li poškozen napájecí kabel, musí být vyměněn za speciální kabel nebo součást, kterou získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu.
Pro zajištění osobní bezpečnosti zapojte napájecí kabel do 3kolíkové uzemněné elektrické zásuvky se střídavým napětím 230 V a frekvencí 50 Hz. Je-li poškozen napájecí kabel tohoto spotřebiče, je nutné jej vyměnit za speciální kabel.



Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

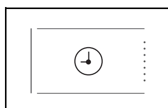
Nastavení času

CZ

Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

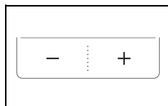
- ***Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu,***
- ***po výpadku napájení.***

Nezapomeňte hodiny seřídit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.

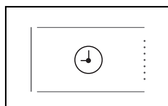


1. **Chcete-li zobrazit čas ve...** / **Pak stiskněte tlačítko ...**

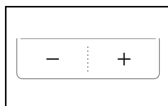
Chcete-li zobrazit čas ve...	Pak stiskněte tlačítko ...
24hodinovém formátu	jednou
12hodinovém formátu	dvakrát



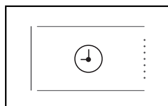
2. Stisknutím tlačítek (–) a (+) se nastavují hodiny.



3. Stiskněte tlačítko .



4. Stisknutím tlačítek (–) a (+) se nastavují minuty.



5. Stiskněte tlačítko .

Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

◆ Jde o normální jev.
- Kondenzace uvnitř trouby
- Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště
- Odraz světla kolem dvířek a vnějšího krytu
- Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů

◆ Trouba se po stisknutí tlačítka nezapne.
- Jsou dvířka úplně zavřená?

◆ Pokrm není vůbec uvařený.
- Nastavili jste správně časovač a stiskli tlačítko ?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo vypadnutí elektrického jističe?

◆ Pokrm je převařený nebo nedovařený.
- Byla nastavena příslušná doba vaření, odpovídající typu pokrmu?
- Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?

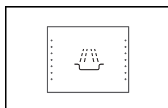
◆ Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).
- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

◆ Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.
- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jde o normální jev. Chcete-li tento problém vyřešit, instalujte troubu mimo dosah televizorů, rádií a antén.
- Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje. Tento problém vyřešíte odpojením napájení ze zásuvky a opětovným zapojením zástrčky napájecího kabelu. Seřiďte čas.

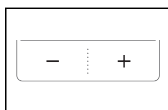
Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obrat'te se na místního prodejce nebo na poprodejní servis společnosti SAMSUNG.

Vaření / Ohřev

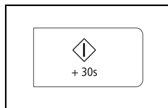
Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.
Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře. Poté zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko .
   Výsledek: Zobrazí se indikace výkonu 850 W (maximální varný výkon):
   Vyberte příslušný výkonový stupeň opětovným stisknutím tlačítka , dokud se nezobrazí odpovídající údaj ve wattech. Příslušné hodnoty naleznete v tabulce výkonových stupňů.



2. Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek (—) a (+).



3. Stiskněte tlačítko .
   Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.
   1) Zahájí se vaření. Po zaznění čtyř zvukových signálů je vaření dokončeno.
   2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

 **Nikdy** nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

 Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (850 W), stiskněte tlačítko **+30 s** jedenkrát pro každých 30 sekund vaření. Trouba se ihned spustí.

Výkonové stupně

K dispozici je volba z níže uvedených výkonových stupňů.

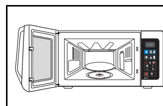
Výkonový stupeň	Výkon	
	MIKR. TROUBA	**GRILOVÁNÍ**
VYSOKÝ	850 W	
STŘEDNĚ VYSOKÝ	600 W	
STŘEDNÍ	450 W	
STŘEDNĚ NÍZKÝ	300 W	
ROZMRAZOVÁNÍ ()	180 W	
NÍZKÝ / UDRŽENÍ TEPLA	100 W	
GRILOVÁNÍ	-	1100 W
KOMBINOVANÉ I ()	600 W	1100 W
KOMBINOVANÉ II ()	450 W	1100 W
KOMBINOVANÉ III ()	300 W	1100 W

 Jestliže vyberete vyšší výkonový stupeň, je nutné zkrátit dobu vaření.

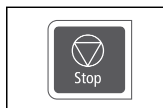
 Jestliže vyberete nižší výkonový stupeň, je nutné prodloužit dobu vaření.

Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu.



1. Dočasné zastavení:
   Otevřete dvířka.
   Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li vaření obnovit, zavřete dvířka a znovu stiskněte tlačítko .

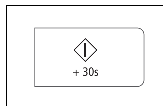


2. Úplné zastavení:
   Stiskněte tlačítko .
   Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **Stop** ().

 Před zahájením vaření je také možné zrušit jakékoli nastavení stisknutím tlačítka **Stop** ().

Nastavení doby vaření

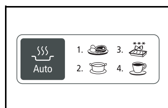
Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka +30 s, resp.o dalších 30 sekund každým dalším stisknutím.



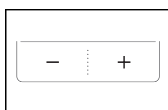
Každým stisknutím tlačítka **+30 s** přidáte 30 sekund.

Použití funkce Automatický ohřev

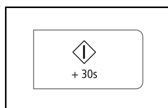
Funkce automatického ohřívání zahrnuje čtyři předprogramované doby ohřívání.
Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.
Počet porcí můžete nastavit stisknutím tlačítek (—) a (+).
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Jedním nebo vícenásobným stisknutím tlačítka **Automatický ohřev ( )** zvolte typ pokrmu, který vaříte.



2. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek (—) a (+). (Viz tabulka na následující straně.)



3. Stiskněte tlačítko .
   Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:
   1) Trouba čtyřikrát vydá zvukový signál.
   2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

 Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Nastavení automatického ohřevu

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatického ohřevu.

Kód / Potravina	Porce	Doba odstavení	Doporučení
1. Hotový pokrm (chlazené)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny).
2. Polévka nebo omáčka (chlazené)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Nalijte polévku nebo omáčku do hlubokého keramického talíře nebo misky. Na dobu ohřevu a odstavení zakryjte. Před odstavením a po něm zamíchejte.
3. Zapékané těstoviny (mražený)	200 g 400 g	3 min.	Vložte mražené zapékané těstoviny do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Položte nádobu na rošt. Tento program je vhodný pro mražené zapékané těstoviny jako jsou lasagne, těstoviny cannelloni nebo makaróny.
4. Nápoje Káva, mléko, čaj, voda (o pokojové teplotě)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	1-2 min.	Nalijte do keramického šálku (150 ml) nebo hrnku (250 ml) a položte do středu otočného talíře. Ohřívejte nezakryté. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny).

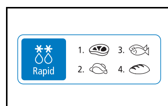
Použití funkce Rychlé automatické rozmrazování

Funkce Rychlé automatické rozmrazování umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby a chléb nebo pečivo. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky.

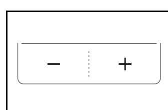
Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

☒ Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

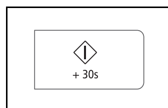
Nejprve položte mražený pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Jedním nebo vícenásobným stisknutím tlačítka **Rychlé rozmrazování** (⁂) zvolte typ pokrmu, který vaříte.
   (Viz tabulka na následující straně.)



2. Vyberte hmotnost potraviny stisknutím tlačítka (—) a (+). Je možné nastavit maximálně 1500 g.



3. Stisknìte tlaèítko ◇ .
   Výsledek:
   - Rozmrazování začne.
   - V polovině rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost obrátit potravinu.
   - Dalším stisknutím tlačítka ◇ rozmrazování dokončíte.

☒ Potraviny lze rozmrazovat také ručně. Provedete to výběrem funkce mikrovlnného vaření / ohřevu s výkonovým stupněm 180 W. Další informace naleznete v části nazvané „Vaření / Ohřev“ na strana 7.

Nastavení funkce Rychlé automatické rozmrazování

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Rychlé rozmrazování. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály.

Maso, drůbež nebo ryby položte na plochý skleněný talíř nebo na keramický talíř, chléb nebo koláč na kuchyňský papír.

Kód / Potravina	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1. Maso	200-1500 g	20-90 min.	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obrat'te. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.
2. Drůbež	200-1500 g	20-90 min.	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.
3. Ryby	200-1500 g	20-80 min.	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety.
4. Chléb	125-625 g	10-60 min.	Položte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile zazní zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu.

☒ Pokud chcete rozmrazování potraviny provést ručně, vyberte funkci Ruční rozmrazování a výkonový stupeň 180 W. Další informace o ručním rozmrazování a o době rozmrazování naleznete na strana 17.

CZ

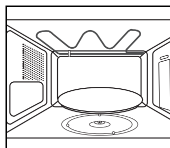
Výběr polohy topného tělesa

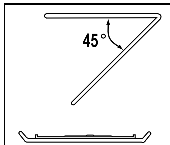
Topné těleso se používá při grilování. Existuje pouze jedna jeho poloha. Potřebu jeho umístění do svislé polohy spotřebitelům sdělíme.

- ***Vodorovná poloha slouží pro grilování nebo kombinované grilování s mikrovlnným vařením.***



Polohu topného tělesa měňte pouze tehdy, když je chladné, a při změně jeho polohy nepoužívejte nadměrnou sílu.



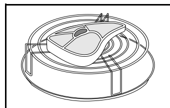


Chcete-li topné těleso nastavit…	**Pak…**
Do vodorovné polohy (grilování nebo kombinované grilování s mikrovlnným vařením)	◆ Přitáhněte topné těleso směrem k sobě ◆ Tlačte je nahoru, dokud není rovnoběžné se stropem trouby.

Pro pohodlnější čistění horní vnitřní části trouby je vhodné otočit topné těleso o 45 ° dolů a vyčistit je.

Volba příslušenství

Používejte nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové nádoby, nádobí, papírové kelímky, utěrky apod.



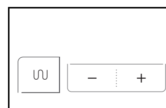
Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (grilování a mikrovlnný ohřev), používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Kovové nádobí nebo náčiní může troubu poškodit.



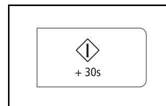
Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí zde: strana 13.

Grilování

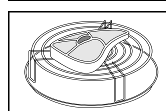
Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln. K tomuto účelu se s troubou dodává grilovací rošt.



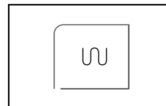
1. Předehřejte gril na požadovanou teplotu stisknutím tlačítka **Grill** (∪∩∪) a stisknutím tlačítek (—) a (+) nastavte dobu předehřívání.



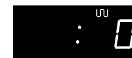
2. Stiskněte tlačítko ◇.

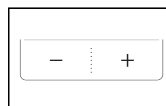


3. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt. Zavřete dvířka.

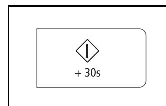


4. Stiskněte tlačítko ∪∩∪.
<u>Výsledek:</u> Zobrazí se následující údaje:





5. Nastavte dobu grilování stisknutím tlačítek (—) a (+). Maximální doba grilování je 60 minut.



6. Stiskněte tlačítko ◇.
<u>Výsledek:</u> Grilování se spustí. Po dokončeném grilování:
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.



Topné těleso se během grilování zapíná a vypíná. Neznepokojujte se tím.

Systém je zkonstruován tak, aby zabraňoval přehřátí trouby.



Při manipulaci s nádobím uvnitř trouby vždy používejte rukavice, protože nádobí je velmi horké.

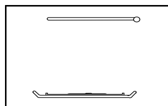
Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze.

Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování

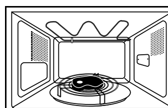
Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

☛ VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

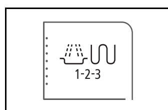
☛ VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.



1. Dbejte ne to, aby bylo topné těleso ve vodorovné poloze; další podrobnosti viz strana 10.



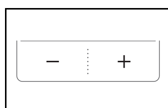
2. Otevřete dvířka.
Položte pokrm na rošt a rošt položte na otočný talíř.
Zavřete dvířka.



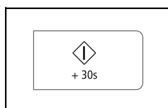
3. Stiskněte tlačítko **kombinovaného režimu** ( ).
<u>Výsledek:</u> Zobrazí se následující údaje:
(mikrovlnný režim a režim grilování)
600 W (výstupní výkon)

✉ Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **kombinovaného režimu**( ), dokud se nezobrazí požadovaný výkon.

☛ Teplotu grilu nelze nastavit.



4. Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek (—) a (+).
Maximální doba vaření je 60 minut.



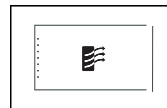
5. Stiskněte tlačítko ◇.
<u>Výsledek:</u> Zahájí se kombinované vaření. Po dokončeném grilování:
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

✉ Maximální výkon při kombinaci mikrovlnného režimu a grilu je 600 W.

Použití funkce Odstranění pachu

CZ

Tuto funkci použijte po přípravě aromatických pokrmů nebo pokud je uvnitř trouby mnoho kouře.
Nejprve vyčistěte vnitřní prostor trouby.



Po dokončeném čištění stiskněte tlačítko **Odstranění pachu** ( ); čtyřikrát zazní zvukový signál.



Doba odstraňování pachu je nastavena na 5 minut. Každým stisknutím tlačítka **+30 s** se tato doba prodlouží o 30 sekund.

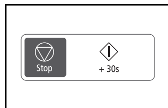


Maximální doba odstraňování pachu je 15 minut.

Vypnutí zvukového signálu

CZ

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



1. Stiskněte současně tlačítka ⊽ a ◇.
   Výsledek:
   - Zobrazí se následující údaj.

     OFF

   - Stisknutí tlačítek nyní nebude indikováno zvukovým signálem.
2. Zvukový signál lze opět zapnout současným stisknutím tlačítek ⊽ a ◇.
   Výsledek:
   - Zobrazí se následující údaj.

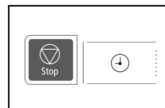
     On

   - Stisknutí tlačítek nyní bude opět indikováno zvukovým signálem.

Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby

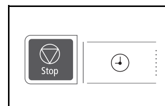
Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.

Troubu lze uzamknout kdykoli.



1. Stiskněte současně tlačítka **Stop** (⊽) a **Hodiny** (◷).
   Výsledek:
   - Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
   - Na displeji se zobrazí „L“.

     L



2. Troubu lze opět odemknout současným stisknutím tlačítek **Stop** (⊽) a **Hodiny** (◷).
   Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.

Pokyny pro výběr nádobí

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.

Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.

V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro vaření v mikr. troubě	Poznámky
Alobal	✓✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Pečicí talíř	✓	Nepředehřívejte jej delší dobu než osm minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Polyesterové misky Na jedno použití	✓	V těchto miskách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Může se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Skleněné nádobí		
• Nádobí určené pro použití v troubě i k servírování	✓	Je možné je použít, pokud nemají kovové zdobení.
• Jemné skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
• Sklenice	✓	Je nutné odstranit víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kov		
• Kovové nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papírové nádobí		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plastové nádobí		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze je použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ : Doporučeno
✓✗: Provádějte opatrně
✗ : Nebezpečné

CZ

MIKROVLNY

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována.
Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

VAŘENÍ

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokáží proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatní. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření

Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrmy lze zakrýt několika způsoby, například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení

Po ukončeném vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.
Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Brokolice	300 g	600 W	9-10	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévková lžíce) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/ hrášek/kukuřice)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkové lžíce) studené vody.
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévková lžíce) studené vody.

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem - rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté.
Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté.
Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	250 g	850 W	16-17	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	850 W	21-22	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	850 W	17-18	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	850 W	18-19	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	850 W	11-12	5	Přidejte 1000 ml horké vody.

Pokyny pro přípravu pokrmů (pokračování)

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem. Přidejte 30-45 ml studené vody (2-3 polévkové lžíce) na každých 250 g (pokud není doporučeno jiné množství vody - viz tabulka). Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (850 W).

Potravina	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu.
Růžičková kapusta	250 g	5½-6½	3	Přidejte 60-75 ml (5-6 polévkových lžic) vody.
Mrkev	250 g	4½-5	3	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.
Květák	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu.
Cuketa	250 g	3½-4	3	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.
Lilek	250 g	3½-4	3	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g	4½-5	3	Pórek nakrájejte na silné proužky.
Žampióny	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte.
Cibule	250 g	5½-6	3	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájejte na malé plátky.
Brambory	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.
Řepa	250 g	5-5½	3	Řepu nakrájejte na kostičky.

OHŘEV

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.
Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C anebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 850 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.
Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).
Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.
Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin.
Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.
Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná potravina všude horká.
Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.
Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.
Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

OHŘEV TEKUTIN

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání v případě potřeby tekutinu míchejte a VŽDY ji zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

CZ

OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA:

Vyklopte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota podávání: mezi 30-40 °C.

KOJENECKÉ MLÉKO:

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: Asi 37 °C.

POZNÁMKA:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám.
Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Potravina	Porce	Výkon	Doba	Doba odstavení (min)	Pokyny
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s až 1 min.	2-3	Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Nápoje Káva, mléko, čaj, voda (o pokojové teplotě)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2	Nalijte do keramického šálku (150 ml) nebo hrnku (250 ml) a položte do středu otočného talíře. Ohřívejte nezakryté. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny).
Polévka (chlazená)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4½-5½	3	Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte.
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	5-6	3	Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g	600 W	5½-6½	3	Pokrm tvořený 2-3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.

RUČNÍ ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obrať'te, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.
Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.
Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte jako orientaci tuto tabulku.

Všechny mražené potraviny by měly být rozmrazovány při rozmrazovacím výkonovém stupni (180 W).

Potravina	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Maso Mleté maso Vepřové steaky	 250 g 500 g 250 g	 6½ -7½ 13-14 7½ -8½	 5-25	 Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Drůbež Kuřecí kousky Celé kuře	 500 g (2 ks) 900 g	 14½-15½ 28-30	 15-40	 Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Ryby Rybí filety	 200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	 6-7 12-13	 5-15	 Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Ovoce Bobulovité ovoce	 250 g	 6-7	 5-10	 Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).
Chléb Dalamánky (každý asi 50 g) Toasty nebo sendviče Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	 2 ks 4 ks 250 g 500 g	 ½-1 2-2½ 4½-5 8-10	 5-20	 Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!

CZ

GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Předehřátím grilu po dobu 4 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

Nádobí vhodné pro grilování:

Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:

Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy když používáte pouze režim grilování zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

MIKROVLNNNÝ OHŘEV + GRIL

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy:
600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy když používáte kombinovaný režim (mikrovlnný ohřev + grilování) zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení). Jinak je třeba je položit přímo na otočný talíř. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce.

Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

<u>Pokyny pro grilování mražených potravin</u>

- Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. Doba na 1. straně (min)	2. Doba na 2. straně (min)	Pokyny
Dalamánky (každý asi 50 g)	2 ks 4 ks	Mikrovlny + gril	300 W + gril 1-1½ 2-2½	Pouze gril 1-2 1-2	Uspořádejte dalamánky na roštu do kruhu. Grilujte dalamánky na druhé straně až dosáhnete požadované křupavosti. Nechte 2 až 5 minut odstát.
Bagety s oblohou (rajčata, sýr, šunka, žampióny)	250-300 g (2 ks)	450 W + gril	8-9	--	Položte 2 mražené bagety vedle sebe na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Zapékání (zelenina s bramborem)	400 g	450 W + gril	13-14	--	Vložte zapékané suroviny do malé skleněné pyrexové mísy. Položte nádobu na rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
Těstoviny (cannelloni, makaróny, lasagne)	400 g	600 W + gril	14-15	--	Vložte zapékané těstoviny do malé skleněné pyrexové mísy. Položte nádobu přímo na otočný talíř. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
Kuřecí nugety	250 g	450 W + gril	5-5½	3-3½	Položte kuřecí nugety na rošt.
Čipsy	250 g	450 W + gril	9-11	4-5	Rozložte čipsy rovnoměrně na pečicí papíru na rošt.

Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů

Předehřívejte gril 4 minuty pomocí funkce grilování.

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. Doba na 1. straně (min)	2. Doba na 2. straně (min)	Pokyny
Toastové plátky	4 ks (každý po 25 g)	Pouze gril	4-5	4½-5½	Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.
Dalamánky (již upečené)	2-4 kusy	Pouze gril	2-3	2-3	Nejprve položte dalamánky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru.
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	300 W + gril	3½-4½ 6-7	--	Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou skleněnou pyrexovou nádobu. Dejte nádobu na rošt.
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	2 ks (300 g)	450 W + gril	3½-4	--	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na rošt. Položte 2 toasty vedle sebe přímo na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečené brambory	250 g 500 g	600 W + gril	4½-5½ 8-9	--	Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt, stranou řezu ke grilu.
Kuřecí kousky	450-500 g (2 ks)	300 W + gril	8-9	9-10	Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kostmi směrem do středu. Položte jeden kuřecí kousek doprostřed roštu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Jehněčí plátky (střední)	400 g (4 ks)	Pouze gril	11-13	8-9	Potřete jehněčí plátky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Vepřové steaky	250 g (2 ks)	Mikrovlny + gril	300 W + Gril 7-8	Pouze gril 6-7	Potřete vepřové steaky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečená jablka	1 jablko (asi 200 g) 2 jablka (asi 400 g)	300 W + gril	4-4½ 6-7	--	Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou pyrexovou misku. Položte nádobu přímo na otočný talíř.

CZ

Pokyny pro přípravu pokrmů (pokračování)

SPECIÁLNÍ RADY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA
Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 850 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY
Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí.
Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU
Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY
Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody.
Odkapanou želatinu vložte do malé skleněné pyrexové mísy.
Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W.
Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)
Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody.
Vařte nezakryté ve skleněné pyrexové míse 3½ až 4½ minuty při výkonu 850 W, dokud není poleva průhledná. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY
Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do skleněné pyrexové mísy vhodné velikosti s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte.
Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 850 W.
Během vaření několikrát zamíchejte. Vylijte přímo do malých skleniček na marmeládu se šroubovacími víčky. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU
Smíchejte pudinkový prášek a mléko (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře zamíchejte. Použijte skleněnou pyrexovou mísu vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté 6½ až 7½ minuty při výkonu 850 W.
Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ
Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř.
Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W.
Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Čištění mikrovlnné trouby

Následující součásti trouby by měly být pravidelně čištěny, aby nedošlo k usazení částeček potravin a tuků:

- ***Vnitřní a vnější povrchy,***
- ***dvířka s těsněním dvířek,***
- ***otočný talíř a otočné kruhy.***

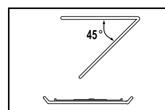
☛ VŽDY zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka správně zavřená.

☛ Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo funkci přístroje a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích nebo na otočném kruhu odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částečky potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: položte na otočný talíř šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, můžete talíř mýt v myčce.

NELIJTE vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte abrasivní čisticí prostředky nebo chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se částečky:
- neakumulovaly,
- nebránily správnému zavírání dvířek.

Vyčistěte vnitřní prostor mikrovlnné trouby ihned po každém použití slabým roztokem čisticího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.



Pro pohodlnější čištění horní vnitřní části trouby je vhodné otočit topné těleso o 45 ° dolů a vyčistit je.

Skladování a opravy mikrovlnné trouby

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření.

Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

- ***Prasklý závěs***
- ***Poškozené těsnění***
- ***Zkroucený nebo prohnutý plášť' trouby***

Opravu smí provádět pouze kvalifikovaný technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

☛ **NIKDY** nesnímejte vnější plášť' trouby. Má-li trouba poruchu a je třeba ji opravit anebo máte pochybnosti o jejím stavu:
- odpojte ji z elektrické zásuvky,
- obrať'te se na nejbližší poprodejní servis.

✉ Chcete-li troubu dočasně uskladnit, zvolte suché bezprašné místo.

Důvod: Prach a vlhkost mohou negativně ovlivnit funkční součásti trouby.

✉ Tato mikrovlnná trouba není určena pro komerční využití.

Czech Republic



Správná likvidace tohoto produktu
(Zničení elektrického a elektronického zařízení)

Tato značka zobrazená na produktu nebo v dokumentaci znamená, že by neměl být používán s jinými domácími zařízeními po skončení svého funkčního období. Aby se zabránilo možnému znečištění životního prostředí nebo zranění člověka díky nekontrolovanému zničení, oddělte je prosíme od dalších typů odpadů a recyklujte je zodpovědně k podpoře opětovného využití hmotných zdrojů.

Členové domácnosti by měli kontaktovat jak prodejce, u něhož produkt zakoupili, tak místní vládní kancelář, ohledně podrobností, kde a jak můžete tento výrobek bezpečně vzhledem k životnímu prostředí recyklovat.

Obchodníci by měli kontaktovat své dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky koupě. Tento výrobek by se neměl míchat s jinými komerčními produkty, určenými k likvidaci.

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby Samsung GE83H odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	**GE83H**
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie Mikrovlnný režim Gril Kombinovaný režim	 1300 W 1100 W 2400 W
Příkon	100 W / 850 W (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metoda chlazení	Motor chladicího ventilátoru
Rozměry (Š × V × H) Vnější Vnitřní prostor trouby	 489 × 275 × 401,4 mm 330 × 211 × 329 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost Čistá	 Přibližně 15 kg
Úroveň hluku	42 dBA

Poznámka

CZ

Poznámka

CZ



ELECTRONICS

Pokud máte otázky týkající se výrobků Samsung, kontaktujte středisko Samsung pro péči o zákazníky.

Tel : 844 000 844
www.samsung.com/cz

Distributor pro Českou republiku:
Samsung Zrt., česka organizační složka Vyskočilova 4, 14000 Praha 4